GERMANY

Design Standmixer

MX 1

Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d´emploi
Gebruiksaanwijzing

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co. KG
Pointstraße 2 · 96129 Strullendorf / Germany
Tel.: 0 95 43 / 449-0 Fax: 0 95 43 / 449-19
eMail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com

D

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und nicht im Gewerbe bestimmt.

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanleitung mit zu übergeben.

Anschluß

Nur an die auf dem Typenschild angegebenene Wechsel-Spannung anschließen.

Sicherheitshinweise!

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Kabel vor Benutzung vollständig abwickeln.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Stecker niemals mit nassen Händen anfassen.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall.
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen, oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder in einem feuchten Raum auf. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung zustande kommt.
- **Um Gefahren zu vermeiden, sind Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch unseren Kundendienst oder eine Fachfirma auszuführen.**

! · Das Gerät darf nicht mit einer separaten Zeitschaltuhr oder mit einem separatem Fernwirksystem betrieben werden!

Niemals mit den Händen, Kochlöffel oder anderen Fremdkörpern in den Glaskrug langen, wenn das Gerät angeschlossen ist oder läuft!

Inbetriebnahme

Wischen Sie das Gerät feucht ab, spülen den Glasbehälter aus und trocknen die Teile.

Das Gerät darf bei der Reinigung nicht angeschlossen sein! Nie den Messereinsatz ohne Glaskrug einsetzen. **Verletzungsgefahr!**

Der komplette Krug lässt sich mit einer leichten Drehbewegung auf dem Motorblock einrasten. Achten Sie darauf, dass der Messereinsatz fest auf den Krug geschraubt ist, da dieser sonst ausläuft.
Wenn das passiert ist, das Gerät sofort ausschalten und abtrocknen. Sollte Flüssigkeit in den Motorblock eingedrungen sein, das Gerät in einer Fachwerkstatt überprüfen lassen.

Bedienung:

Der Motor arbeitet nur wenn Sie den Krug richtig eingerastet haben. Halten Sie die Hand auf den Deckel wenn Sie das Gerät einschalten. Wenn Sie heiße Flüssigkeit mixen, legen Sie ein Tuch mit auf den Deckel um Verbrennung durch Dampf zu vermeiden.
Sollte das Gerät blockieren oder ungewöhnlich langsam arbeiten, bitte ausschalten, stromlos machen und evtl. festsitzende Lebensmittel mit einem Kochlöffel aus Kunststoff vorsichtig entfernen. Den Glaskrug und den Deckel erst abnehmen, wenn der Motor steht.

Das Gerät nicht ohne Lebensmittel betreiben!

Zubereitung von Speisen:

Das Gerät kann nicht zum Entsaften oder Hackfleisch herstellen verwendet werden!

Stufe P - Pulse (4.000 Umdrehungen)	Eiswürfel zerkleinern	10 Eiswürfel in den Krug geben, mehrmals Taste P drücken.
Stufe 1-2 (4.000/5.500 Umdrehungen)	Fruchteis	Tiefgefrorene Beeren mit Sahne aufgießen, evtl. etwas Zucker beifügen und mixen
Stufe 2-3 (5.500/7.000 Umdrehungen)	Pürieren	Gekochtes Gemüse oder Fleisch mit Flüssigkeit je nach Bedarf mixen.
	Suppen und Saucen	Gemüse, Gewürze und heiße Brühe mixen.
Stufe 4-5 (8.500/10.000 Umdrehungen)	Zerkleinern von Früchten	
	Mixen von Fruchtpüre	Joghurt, Sahne mit Früchten

Reinigung:

Füllen Sie warmes Wasser in den Krug, verschließen den Deckel und lassen das Gerät einige Zeit laufen. Stellen Sie den Schalter auf 0 und ziehen den Stecker um den Glaskrug zu entnehmen. Die Spülflüssigkeit ausschütten und den Krug gut trocknen. Bei hartnäckigen Rückständen im Krug oder an den Messern, kann man den Messerblock abschrauben.

Achtung: Messer sind scharf und dürfen nicht verbogen werden! Vorsichtig abwaschen, trocknen und wieder an den Glaskrug schrauben. Den Messereinsatz nie ohne Krug auf das Motorteil setzen. Verletzungsgefahr!

Zerkleinerer **Art Nr 99.17.00**

Für das Gerät gibt es einen Zerkleinerer für Kräuter, Nüsse etc.

Bedienung:

Füllen Sie die Lebensmittel in das Glas und schrauben dann den Messeraufsatz fest auf das Glas. Die komplette Einheit mit einer leichten Drehbewegung auf dem Motorblock einrasten. Den Zerkleinerer erst abnehmen wenn das das Gerät steht. Den Messeraufsatz nie ohne Glas betreiben. **Verletzungsgefahr!**

Anwendungsbeispiel:

Der Zerkleinerer ist für kleine Mengen vorgesehen.

Beispiel:

Erdnüsse, Mandeln, Kaffeebohnen. Das Glas nicht ganz füllen, mit dem Messereinsatz verschließen und auf dem Motorblock einrasten. Die Pulstaste (P) sekundenweise mehrfach drücken bis das Lebensmittel nach Ihren Wünschen zerkleinert ist. Gegebenenfalls den Zerkleinerer vom Motorblock abnehmen und schütteln und wieder aufsetzen, damit ungleich verteilte Lebensmittel zerkleinert werden können.

Pesto:

Basilikumblätter, Parmesankäse, Pinienkerne und Öl in das Glas geben, mit dem Messereinsatz fest verschließen, damit das Öl nicht ausläuft. Alles weitere wie oben vorher erwähnt.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.

Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelstysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

Verpackungs-Entsorgung
Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Geräteverpackung:
- Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben
- Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden

In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystürol.

Kundenservice:

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein.

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2 • 96129 Strullendorf / Germany
Tel.: 0 95 43 / 449-17 / -18 Fax: 0 95 43 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com
Internet: http://www.steba.com

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

Drinks

Pfirsichdrink

Zutaten: Reife Pfirsiche
Grenadinesirup
eiskalter Sekt zum Auffüllen

Pirsiche waschen, trockenreiben und mit dem Schäler dünn abschälen. Das Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Fruchtfleisch und einige Spritzer Grenadinesirup im Mixbecher auf Stufe 5 fein pürieren und im Sektkelch mit Sekt auffüllen.

Ananas-Erdbeerdrink

Zutaten: Reife Erdbeeren
Ananassaft
Puderzucker
eiskalter Sekt zum Auffüllen

Erdbeeren waschen, mit Ananassaft und Puderzucker mixen und im Sektkelch mit Sekt auffüllen.

Pina Colada

Zutaten: Weißer Rum
Ananassaft
Kokoscreme
etwas Sahne
Scheiben von Ananas aus der Dose
Eiswürfel

Eiswürfel im Mixer zerhacken und in Cocktailgläser füllen. Die anderen Zutaten im Mixer gut durchmixen, über das Eis gießen und durchrühren.

Blue Drink

Zutaten: Wodka
Ananassaft
Kokoscreme
Sahne
Blue Curaçao
Eiswürfel

Eiswürfel im Mixer zerhacken und in Cocktailgläser füllen. Die anderen Zutaten im Mixer gut durchmixen, über das Eis gießen und durchrühren.

Red Drink **(alkoholfrei)**

Zutaten: Reife Erdbeeren
Bananennektar
Pfirsichnektar
Sahne
Eiswürfel

Alle Zutaten im Mixer ca 1 Minute pürieren und ins Glas geben.

Smoothie Portugal

Pro Person:
1/2 Dosenpfirsich
30 gr. tiefgekühlte Brombeeren
3-4 EL Portwein
Honig
5 Eiswürfel

Alles gut durchmixen.

Smoothie Hawaii

Pro Person:
1/2 Honigmelone
(entkernt und geschält)
Filetstücke einer halben Orange
Honig
Ingwerpulver
Crème fraîche
5 Eiswürfel

Alles gut durchmixen.

Smoothie Nußknacker

Pro Person:
1/2 Birne und 1/2 Apfel (entkernt)
6 Walnußkerne
Zitronensaft
5 EL Naturjoghurt
Milch zum Verdünnen
Honig
5 Eiswürfel

Alles gut durchmixen.

Suppen

Gemüsesuppe

Zutaten: 2 gekochte Kartoffeln
2 Tomaten
2 Karotten
Porree
Paprikaschote
Sellerie
Gurke
Brühwürfel (Gewürze)
Sahne + Eigelb zum Verfeinern

Alle Zutaten in den Glaskrug geben, mit heißem Wasser aufgießen und bei Stufe 5 durchmixen.

Selleriesuppe

Zutaten: Knollensellerie
(geschält, gewürfelt und weich gekocht)
1 Zwiebel
Knoblauchzehe
Crème fraîche
Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Thymian

Den in der Brühe gekochten Sellerie abgießen und die Brühe auffangen. Sellerie, Zwiebel und Knoblauchzehe in den Glaskrug geben, einen Teil der Gemüsebrühe daraufgeben und mixen. Mit Crème fraîche und den Gewürzen verfeinern.

Dips, Dressings und Saucen

Avocado-Dip

Zutaten: 2 Knoblauchzehen
1 reife entkernte Avocado
Zitronensaft
Joghurt
Mayonaise
Öl
Chilischote, entkernt
Salz

Die Zutaten in den Glaskrug geben, mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Joghurt Dressing

Zutaten: 3 Stängel Petersilie
2 Knoblauchzehen
Zitronensaft
100 gr. Schafskäse
150 gr. Joghurt
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Die Zutaten in den Glaskrug geben, mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Grüne Sauce

Zutaten: Gemischte Kräuter
(z. B.: Borretsch, Schnittlauch, Petersilie, Dill, Kresse, Kerbel)
Joghurt
Sahne
Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Die Kräuter waschen und trocken schleudern, mit dem Joghurt und der Sahne mixen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Man kann auch hartgekochtes Eigelb untermixen.

GB

This device is only for household use and not suitable for gastronomy use. Carefully read the instruction manual first and keep it in a safe place.

Safety information

- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capacities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- After using the appliance or if the appliance malfunctions, always pull out the plug.
- Never pull at the cord set. Do not chafe it over edges or squeeze it.
- Keep the power supply cord away from hot parts.
- Never leave the appliance unattended when operating.
- Do not put anything on the apliance.
- Do not leave the apliance outdoors or in a damp area.
- Never immerse the appliance in water.
- Do not operate the appliance if it is damaged (for example if it felt down).
- The manufacturer is not liable for damage occurred by using the apliance in another way than described or if a mistake in operating has been made.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by customer service.
- The appliance is not suitable to be used with an extenal timer or a separate remote control.

! Never put hands, spoons or other items into the glass jar, when the appliance is plugged in or is working.

First steps:

Wipe the motor base with a damp cloth, rinse the glass jar and dry all parts.

The appliance must not be plugged in during the cleaning! Never try to insert the mixing insert without the glass jar into the appliance! Danger of injury!

The complete assembled glass jar can be easily put on the motor base. Take care, that the mixing insert is always screwed tightly to the glass jar, else a leakage can occur. When that happens, the appliance must be switched off instantly and dried. If liquid ran into the appliance, the appliance must be checked by an authorized service person.

Usuage:

The motor is only working when the glass jar is positioned correctly on the motor base. Leave your hand on the lid of the glass jar when the appliance is started. If hot liquids are mixed a towel should be put on the lid to avoid any injuries by evaporating splashes or steam.
Should the appliance get blocked or work unusually slow, the appliance must be switched off, get unplugged and jamming food must be removed carefully by using a long spoon made from plastic. The glass jar and the lid must only be removed when the whole appliance fully stopped.

The appliance must never be used without food!

Food processing:

The appliance is not suitable as a juice extractor or to make minced meat!

Step P- Pulse (ca 4000 rpm)	Shredder ice cubes	Put 10 ice cubes into the jar. Put the speed dial to “P” and press several times “P”-button
Step 1-2 (4000/5500rpm)	Fruity ice cream	Put deep frozen fruits together with cream in the jar. Add sugar and mix.
Step 2-3 (5500/7000 rpm)	Mashing	Put cooked meat or vegetables together with some liquid and mix for some time
	Soup and Sauces	Mix vegetables, spices and some hot soup
Step 4-5 (8500/10000)	Mashing of fruits	
	Mixing of fruit purée	Yoghurt, Cream with fruits

Cleaning:

Fill warm water inside the glass jar, place the lid on the jar and leave the appliance working for some time. Put the switch to “0” (Off Position) and pull the plug to take of the glass jar. Remove the water from the jar and clean it completely. Are there still remains inside the jar or at the knives then the mixing base can be screwed of and cleaned.
Attention: Knives are sharp a must not be benden! Rinse very carefully, dry afterwards and assemble the glass jar again (Take care that all sealings are used). Never put the knives on the motor base without the glass jar! Danger of injuries!

Grinder **Art No. 99.17.00**

A grinder is available for this appliance. It can be used for grinding herbs, nuts, etc.

Usuage:
The food should be filled into the glass, then the connector with the knife must be screwed tightly to the glass. The complete unit should be put on the motor block with a slight turning until it sits fully on the motor block. The grinder must only be removed when the appliance stopped completely. Never try to use the grinder without the glass. **Danger of injury!**

Usuage example:
The grinder is suitable for small amounts.

Example:
Peanuts, Almonds, coffee beans. The glass must not be filled completely, then it should be closed tightly with the connector with the knife and put it on the motor block. The Puls button (P) should be pressed several times only for short period until the food has the intended size. If necessary remove the grinder from the motor black and shake it that stucked food can be grinded.

Pesto:
Leafs of Basil, Parmesan cheese, pine seed and olive oil should be put into the glass and must be closed with the connector, that the oil cannot run out. Everything further step, please see above.

Disposal:

Packaging disposal:
Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.

Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point. Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

Correct Disposal of this product

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Service and Repair:

If the appliance must be repaired, plaese get in touch with your trader or with the manufacturer:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2
96129 Strullendorf / Germany
Tel. 0 95 43 / 4 49 -17 oder -18

F

Cet appareil est destiné à un usage domestique. Il ne peut être utilisé à des fins industrielles et commerciales. Veuillez conserver le mode d'emploi soigneusement.

Indications concernant la sécurité

- Ne brancher l'appareil et le faire fonctionner que conformément aux indications sur la plaque signalétique.
- Ne l'utiliser que lorsque le cordon d'alimentation et l'appareil ne sont pas endommagés. Le vérifier avant chaque usage !
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants et des personnes avec des facultés mentales restreintes ou un savoir insuffisant, à moins qu'ils ne soient surveillés par une personne répondant de leur sécurité ou que des instructions ne leur soient données pour qu'ils sachent se servir de l'appareil. Il faut garantir que des enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande !
- Retirer la fiche de la prise de courant après chaque usage ou en cas de dysfonctionnement.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation. Ne le frottez pas sur des arêtes vives et ne le coincez pas.
- Tenir le cordon à l'écart de pièces chaudes.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans le surveiller.
- Ne rangez pas l'appareil en plein air ou dans une pièce humide.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil après un dysfonctionnement, par exemple s'il est tombé par terre ou a été endommagé d'une autre manière.
- Le fabricant n'assume pas de responsabilité pour un faux usage provenant de la non-observation du mode d'emploi.
- Les réparations sur l'appareil, par exemple l'échange d'un cordon endommagé, ne doivent être faites que par un service après-vente, afin d'éviter de vous mettre en danger.

! Ne jamais saisir avec les mains, des cuillères en bois ou d'autres corps étrangers dans le bol en verre quand l'appareil est branché ou fonctionne !

Mise en service

Essuyez l'appareil avec un chiffon humide, rincez le réservoir en verre et sécher tous les éléments.

Lors du nettoyage, l'appareil ne doit pas être branché ! Ne jamais mettre en place la garniture de couteaux sans le bol en verre. Vous risquez de vous blesser !

Le bol complet prend l'encoche sur le bloc moteur en tournant légèrement. Veillez à ce que la garniture de couteaux soit vissée fermement sur le bol, sinon celui-ci déborde.
Si cela arrive, débrancher immédiatement l'appareil et le sécher. Si du liquide a pénétré dans le bloc moteur, faire vérifier l'appareil par un atelier spécialisé.

Mode d'emploi

Le moteur ne travaille que si le bol a pris l'encoche correctement. Posez la main sur le couvercle quand vous mettez l'appareil en marche.
Quand vous mixez du liquide chaud, placez également un torchon sur le couvercle afin d'éviter une brûlure par la vapeur.
Dans le cas où l'appareil se bloquerait ou travaillerait plus lentement que d'habitude, le débrancher, le mettre hors circuit et retirer les denrées alimentaires éventuellement coincées avec une cuillère en plastique en prenant des précautions. Ne retirer le bol en verre et le couvercle que lorsque le moteur est arrêté.

Ne pas faire fonctionner l'appareil sans denrées alimentaires!

Préparation de plats :

Cet appareil ne peut pas être utilisé pour extraire le jus ou pour préparer de la viande hachée !

Position P – Pulse (4 000 tours)	Concasser des glaçons	Mettre 10 glaçons dans le bol, appuyer plusieurs fois sur la touche P.
Position 1-2 (4 000/5 500 tours)	Glace aux fruits	Verser des baies surgelées avec de la crème, ajouter éventuellement un peu de sucre et mixer.
Position 2-3 (5 500/7 000 tours)	Réduire en purée	Mixer des fruits cuits ou de la viande avec du liquide selon les besoins.
	Soupes et sauces	Mixer légumes, épices et bouillon chaud.
Position 4-5 (8 500/10 000 tours)	Réduire des fruits	
	Mixer de la purée de fruits	Yaourt, crème avec fruits.

Nettoyage

Versez de l'eau chaude dans le bol, fermez le couvercle et faites marcher l'appareil quelques instants. Placez le commutateur sur 0 et retirez la fiche de la prise pour retirer le bol en verre. Vider le liquide de rinçage et bien sécher le bol. S'il y a des résidus tenaces dans le bol ou sur les couteaux, on peut dévisser le bloc moteur. Attention : les couteaux sont aiguisés et ne doivent pas être tordus ! Les laver avec précaution, les sécher et les visser de nouveau dans le bol en verre. Ne jamais placer la garniture de couteaux sans le bol sur le bloc moteur. Vous risquez de vous blesser !

Éminceur **Réf. 99.17.00**

Pour l'appareil, il existe un éminceur pour les fines herbes, les noix et noisettes etc.

Mode d'emploi :
Remplissez les denrées alimentaires dans le verre et vissez bien ensuite l'élément supérieur avec les couteaux sur le verre. Faire prendre l'encoche à l'unité complète avec une légère rotation sur le bloc-moteur. Ne retirer l'éminceur que lorsque l'appareil est à l'arrêt. Ne jamais faire fonctionner l'élément supérieur avec les couteaux sans verre. Vous risqueriez de vous blesser !

Exemple d'utilisation :
L'éminceur est prévu pour de petites quantités.

Exemple :
Cacahouètes, amandes, grains de café. Ne pas remplir le verre complètement, le fermer avec l'élément supérieur avec les couteaux et lui faire prendre l'encoche sur le bloc-moteur.

Enfoncez plusieurs fois la touche pulse (P) durant quelques secondes jusque ce que la denrée alimentaire soit émincée comme vous le désirez. Si nécessaire, séparer l'éminceur du bloc-moteur, bien le secouer et le remettre en place, afin que des denrées alimentaires réduites d'une manière inégale soient émincées.

Pesto :
Mettre des feuilles de basilic, du fromage de Parmesan, des pignons et de l'huile dans le verre, bien fermer avec l'élément supérieur avec les couteaux afin que l'huile ne coule pas. Procéder pour le reste comme indiqué ci-dessus.

Mise au rebut

Pour connaître les points de collecte des appareils usagés, renseignez-vous svp auprès de votre revendeur ou de votre mairie.

Garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées dans le mode d´emploi allemand.

Conseil en cas de panne

Attention! Les appareils eléctriques ne peuvent être réparés que par un électricien, étant donné qu‘une fausse manipulation peut entrîner des dégats irreparables.

En cas de probleèmes, venillez vous adresser à un spécialiste on directement à.

NL

Dit apparaat is uitsluitend voor het gebruik in het huishouden en niet voor industriële doeleinden bestemd. Gelieve de gebruiksaanwijzing zorgvuldig te bewaren!

Veiligheidsinstructies

- Apparaat uitsluitend in overeenstemming met gegevens op het typeaanduidingplaatje aansluiten en gebruiken.
- Uitsluitend gebruiken indien voeding en apparaat geen beschadigingen vertonen. Telkens vóór gebruik controleren.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen en personen met een beperkt verstandelijk vermogen of gebrekkige kennis, tenzij ze door een voor de veiligheid instaande persoon begeleid worden of tenzij ze instructies kregen, hoe het apparaat gebruikt moet worden. Er dient beslist voor gezorgd te worden dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart, op afstand bediend systeem bediend worden!
- Telkens na gebruik of in geval van (een) fout(en) stekker uittrekken.
- Ruk niet aan het netaansluitsnoer. Laat dit niet tegen raden schuren of knel het niet in.
- Voeding op een veilige afstand van hete onderdelen houden.
- Laat het apparaat tijdens de werking nooit zonder toezicht.
- Bewaar het apparaat niet in de open lucht of in een vochtige ruimte.
- Dompel het apparaat niet in water.
- Gebruik het apparaat nooit na een verkeerde werking, bijvoorbeeld wanneer het op de grond gevallen is of op een andere manier beschadigd werd.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden in geval van een foutief gebruik, dat door veronachtzaming van de gebruiksaanwijzing tot stand komt.
- Reparaties aan het apparaat, zoals bijvoorbeeld een uitwisseling van een beschadigde voeding, mogen uitsluitend door een klantenserviceafdeling uitgevoerd worden om gevaren te vermijden.
- Uitsluitend na afkoeling transporteren. Tijdens de werking kan de temperatuur van de aanraakbare oppervlakken zeer hoog zijn.
- Het apparaat mag niet met een aparte tijdschakelklok of met een afzonderlijk, op afstand werkend systeem bediend worden!

! Nooit met de handen, pollepel of andere vreemde voorwerpen in de glazen karaf tasten wanneer het apparaat aangesloten is of in werking is!

Ingebruikname

Veeg het apparaat vochtig schoon, spoel het glazen reservoir uit en droog de onderdelen.

Het apparaat mag bij de reiniging niet aangesloten zijn! Nooit het meselement zonder glazen karaf gebruiken. Gevaar voor verwondingen!

De complete karaf kan met een lichte draaibeweging op het motorblok vast geklikt worden.
Let erop dat het meselement vast op de karaf geschroefd is, omdat deze in het andere geval uitloopt.
Als dat gebeurd is, het apparaat onmiddellijk uitschakelen en afdrogen. Indien er vloeistof in het motorblok binnengedrongen is, het apparaat in een gespecialiseerd atelier laten controleren.

Bediening:

De motor werkt uitsluitend als u de karaf correct vast geklikt hebt. Houd uw hand op het deksel wanneer u het apparaat inschakelt. Als u hete vloeistof mixt, legt u een doek mee op het deksel om brandwonden door damp te vermijden.
Indien het apparaat blokkeert of uitzonderlijk langzaam functioneert, gelieve het dan uit te schakelen, stroomloos te maken en eventueel vastzittende levensmiddelen met een pollepel van kunststof voorzichtig te verwijderen. De glazen karaf en het deksel pas afnemen wanneer de motor stilstaat.

Het apparaat niet zonder levensmiddelen gebruiken!

Bereiding van gerechten:

Het apparaat kan niet gebruikt worden voor het uitpersen van stukken fruit of voor het maken van gehakt!

Trap P – “Pulsen” (4.000 omwentelingen)	IJsblokjes fijnhakken	10 ijsblokjes in de karaf doen, meermaals toets “P” indrukken.
Trap 1-2 (4.000/5.000 omwentelingen)	Sorbet	Diepgevroren bessen met room begieten, eventueel een beetje suiker bijvoegen en mixen
Trap 2-3 (5.500/7.000 omwentelingen)	Pureren	Gekookte groenten of vlees met vloeistof al naargelang nodig mixen
	Soepen en sausjes	Groenten, specerijen en vleesnat mixen
Trap 4-5 (8.500/10.000 omwentelingen)	Fijnhakken van stukken fruit	
	Mixen van vruchtpuree	Yoghurt, room met vruchten

Reiniging:

Giet warm water in de karaf, sluit het deksel af en laat het apparaat een tijdje functioneren. Zet de schakelaar op “0” en trek de stekker uit om de glazen karaf te verwijderen. De spoelvloeistof leeggieten en de karaf goed drogen. In geval van hardnekkig residu in de karaf of aan de messen, kan men het mesblok losschroeven.
Opgelet: messen zijn scherp en mogen niet kromgebogen worden! Voorzichtig afwassen, drogen en terug aan de glazen karaf schroeven. Het meselement nooit zonder karaf op het motorgedeelte zetten. Gevaar voor verwondingen!

Maalinrichting art.-nr. 99.17.00

Voor het apparaat is er een molen voor kruiden, noten etc.

Bediening:
Doe de levensmiddelen in het glas en schroef dan het opzetstuk van het mes vast op het glas. De complete eenheid met een lichte draaibeweging op het motorblok vastklikken. De maalinrichting pas afnemen wanneer het apparaat stilstaat. Het opzetstuk van het mes nooit zonder glas gebruiken. Gevaar voor verwondingen.

Praktisch voorbeeld:
De maalinrichting is voor kleine hoeveelheden voorzien.

Voorbeeld:
Pinda’s, amandelen, koffiebonen. Het glas niet helemaal vullen, met het meselement afsluiten en op het motorblok vastklikken.

De pulstoets (P) secondegewijs meermaals indrukken totdat het levensmiddel zoals u wenst fijngehakt is. Eventueel de maalinrichting van het motorblok afnemen, schudden en terug aanbrengen, opdat ongelijkmatig verdeelde levensmiddelen fijngehakt kunnen worden.

Pesto:
Basilicumblaadjes, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en olie in het glas doen, met het meselement vast afsluiten, opdat de olie niet uitloopt. Al het overige zoals hierboven vermeld.

Molen art-nr. 99.17.00
Een molen is voor deze toepassing verkrijgbaar. Deze kan gebruikt worden om kruiden, noten etc. te malen.

Afgifte van verpakking en oud apparaat

Vraag bij uw speciaalzaak of bij uw gemeente om actuele informatie over de afgifte van de verpakking en van uw oude apparaat.

Garantie

Voor dit apparaat gelden de garantievoorwaarden die worden uitgegeven door de duitse gebruiksaanwijzing.

Garantie-Bedingungen

Gültig in der Bundesrepublik Deutschland.

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen:

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Gebrauchsschäden an Oberflächenbeschichtungen oder Lackierung sowie Glasbruch fallen nicht unter Garantie. Die Behebung von uns als garantiepflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, daß die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns, sachgemäß verpackt und gereinigt, einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.
Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.

480-13042 03/2009

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co. KG
Pointstraße 2 · 96129 Strullendorf / Germany
Tel.: 0 95 43 / 449-0 Fax: 0 95 43 / 449-19
eMail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com